

令和5年度2月給食物資配合表【知的そしゃく食】

日付	品名	配合物資・配合割合(%)	注意喚起表示
1 2 5 6 7 8 13 15 16 20 21 26 27	(冷)スクールミートボール6g	牛肉38.75 豚肉18.54 鶏肉4.63 たまねぎ13.9 パン粉【小麦】9.27 でん粉2.32 粉末状植物性 たん白1.85 ソテードオニオン9.27 食塩0.46 ビーフブイヨン調味料0.46 しょうゆ0.46 香辛料 (黒こしょう)0.09	アレルギー表示:小麦・ 牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
1 2 6 13 15 20 22 28 29	酒	米 米麴 醸造アルコール 水	
1 5 6 7 8 13 16 19 20 21 22 26 27 29	サラダ油	食用なたね油 100	同一工場別ライン:大豆
1 5 7 8 14 16 22 27 29	洋こしょう	黒こしょう末100	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:小麦・卵・乳
1 6 15 19	(冷)角天	魚肉(えそ)51.81 発酵調味料1.55 砂糖1.55 食 塩1.35 ぶどう糖0.52 植物油脂2.8 加工澱粉 7.77 調味料(アミノ酸等)1.55 水31.1	※加工助剤・キャリアー オーバー・コンタミ等由 来:小麦、卵、乳、えび、 かに、いか、大豆、鶏 肉、豚肉、ごま
1 7 8 9 14 27 28 29	でん粉	馬鈴薯100	※加工助剤、キャリアー オーバー、コンタミ等由 来:大豆

1 8 19 29	揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を使い回します。	食用なたね油 シリコン	同一工場別ライン:大豆
1 8 20	ごま油	食用ごま油【ごま】100	アレルギー表示:ごま
1 2 8 9 15 21 22 28 29	みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水	
1 13	(冷)さやいんげん	さやいんげん	
1	オイスターソース	かきエキス52.2 砂糖18 魚醤10 デキストリン10 酵母エキス5 麦芽エキス0.4 増粘剤(加工でん粉)4.4	
1	(冷)スクールぎょうざ	野菜(キャベツ21.18 たまねぎ7.06 にら2.12) 豚肉17.65 粒状植物性たん白4.24 豚脂3.53 しょうゆ1.73 でん粉1.42 ポークエキス1.06 砂糖0.88 みそ0.56 発酵調味料0.49 おろししょうが0.35 おろしにんにく0.14 香辛料0.07 <皮> 小麦粉【小麦】22.42 還元水あめ0.45 食塩0.22 植物油脂0.18 大豆粉0.07 貝Ca0.71 調味料(アミノ酸)0.21 乳化剤0.05 水13.22	アレルギー表示:小麦・大豆・豚肉
2 19 20 21 28	いりこ(だし用)	かたくちいわし 100	※いりこは、えび、かに、いか、さばの稚魚が混ざる漁法で採取しています。
2 28	(冷)さといも	さといも100	
2 8 15 28	すりごま	ごま【ごま】100	アレルギー表示:ごま
2	(冷)いわし(高圧処理)	いわし100	※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、さば、大豆 ※同一工場別ライン:かに、乳、ゼラチン
2	酒粕(清酒)	米75 米こうじ17 醸造アルコール8	
5 14 16 22 26 27 29	コンソメスープのもと	食塩35.36 デキストリン17.4 ぶどう糖14.6 麦芽糖11.7 食用植物油脂2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】2.3 砂糖1.9 野菜パウダー1.1 チキンエキスパウダー【鶏肉】1 チキンパウダー【鶏肉】0.4 香辛料0.3 ポークエキスパウダー【豚肉】0.1 酵母エキス0.04 調味料(アミノ酸等)10.4 カラメル色素0.4 酸味料0.2	アレルギー表示:小麦・大豆・鶏肉・豚肉

5 14 16 22 29	牛乳(調理用)	生乳【乳】 100	アレルギー表示:乳
5 14 16 22 26 29	マーガリン(調理用)	食用精製加工油脂((パーム油、パーム核油、からし油)・食用植物油(なたね油、パーム油、とうもろこし油、大豆油【大豆】) 82.748 食塩 乳 化剤【大豆】 アナトー色素 水	アレルギー表示:大豆
5 16 26	小麦粉(薄力粉)	小麦粉【小麦】100	アレルギー表示:小麦
5 16 29	脱脂粉乳	脱脂粉乳【乳】100	アレルギー表示:乳
5	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦
5	ローストアーモンド(粉末)	アーモンド100	アレルギー表示:アーモンド ※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:くるみ・カシューナッツ
5	一食オールいちごジャム	いちご45.1 砂糖26.07 水あめ18.54 ゲル化剤 (ペクチン)0.59 酸味料0.43 仕込水9.27	
5	しらす干し	いわしの稚魚100 食塩	※加工助剤・キャリア オーバー・コンタミ等由 来:えび・かに ※しらす干しは、えび、か に、いか、さばの稚魚が 混ざる漁法で採取してい ます。
6 21	冷凍うどん200g	小麦粉(中力粉)【小麦】17.26 小麦粉(準強力 粉)【小麦】17.26食塩1.48 水64	アレルギー表示:小麦 ※加工助剤、キャリア オーバー、コンタミ等由 来:卵、乳、大豆、ゼラチ ン、ごま、鶏肉、豚肉、さ ば
6 9 13	かつお節	かつおのふし	
6 9 15 21	こんぶ(だし用)	こんぶ100	※昆布は、えび、かこの 生息する海域で採取して います。
6	(冷)国産いよかんゼリー	糖類(砂糖8 異性化液糖8) いよかん濃縮果汁 8.3 難消化性デキストリン7 デキストリン2.5 寒天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.35 酸味料 0.01 ピロリン酸鉄0.01 香料0.01 水65.66	
7 8	中華スープのもと	食塩53.9 ぶどう糖31.4 ラード【豚肉】5.2 香辛 料2.8 チキンエキスパウダー【鶏肉】0.9 澱粉分 解物(とうもろこし)0.8 調味料(アミノ酸等)3.5 カラメル色素1.5	アレルギー表示:豚肉・ 鶏肉

7 20	緑豆はるさめ	緑豆でん粉100	
7 20 26	トマトケチャップ	トマト 83.9 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 11.5 醸造酢 2.4 食塩 1.7 たまねぎ 0.4 香辛料 0.1	
7 26 27	ソース	砂糖 醸造酢 食塩 野菜・果実(玉ねぎ、トマト、りんご【りんご】、にんにく) 蛋白加水分解物【大豆】 香辛料 カラメル色素 水	アレルギー表示:りんご・大豆
7	青のり	あおさ100	※あおさは、えび、かきの生息する海域で採取しています。
7	一食黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂【大豆】、加工油脂)51.8 糖類(砂糖、乳糖【乳】、ぶどう糖、粉末水あめ) 29.1 きなこ【大豆】14.0 乳等を主要原料とする食品【乳】3.5 食塩0.1 乳化剤1.5	アレルギー表示:大豆、乳、ごま *加工助剤・キャリアーオーバー・コンタミ等由来:小麦、落花生、りんご、アーモンド
7	豚骨スープ	豚骨・豚足エキス34.82 食塩18 ポークオイル 17.62 チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)11.76 香味オイル(動物油脂、野菜エキス)10.45 チキンオイル3.92 かつおエキス 0.47 乳たん白0.23 調味料(アミノ酸等)2.72 酸化防止剤(ビタミンE)0.01	アレルギー表示:乳、鶏肉、豚肉
7	(冷)レバーブロック	鶏肝【鶏肉】99.13 濃口しょうゆ【小麦・大豆】0.8 砂糖0.05 香辛料(ジンジャー)0.02	アレルギー表示:鶏肉・小麦・大豆 コンタミネーション:卵・乳
8	やわらかキザミごぼう	ごぼう 増粘剤(加工でんぷん) 香料 (原材料の一部に大豆、小麦を含む)	アレルギー表示:大豆・小麦
8	(冷)あじフライ*50g	あじ パン粉【小麦、大豆】30.0 小麦粉【小麦】 8.1 食塩 水 乳化剤 増粘多糖類	
8	一食中濃ソース	野菜・果実(トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ)38.7 醸造酢26.4 砂糖類(ぶどう糖加糖液糖、砂糖)26 食塩5.6 澱粉2.6 酵母エキス0.5 香辛料0.2 水	アレルギー表示:りんご・大豆
9	おわら麩	小麦粉【小麦】65.3 グルテン34.7	アレルギー表示:小麦
9	焼のり(きざみ)	乾のり101	※乾のりは、えび・かきの生息する海域で採取しています。 ※同一製造ライン:えび・小麦・卵・乳・さけ・大豆・ゼラチン
9	(冷)さば切身*60g(高圧処理)	さば100	※同一ライン:えび、小麦、卵、いか、ごま、さけ、さば、大豆 ※同一工場別ライン:えび、かき、小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、大豆、ゼラチン

13	(冷)ひきわり納豆	ひきわり大豆【大豆】93.27 納豆菌(タレ) たん白加水分解物【大豆】2.33 砂糖1.55 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖0.85 しょうゆ【小麦・大豆】0.47 水あめ0.47 みりん0.39 食塩0.26 かつおだし0.16 酒精調製品0.16 酵母エキス0.08 増粘多糖類0.01	アレルギー表示:大豆・小麦
14	(冷)裏ごしコーン	とうもろこし100	
14	かぼす果汁	かぼす果汁100	
14	(冷)チョコレートプリン	グラニュー糖10.2 粉あめ10 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3 カカオマス2 果糖1.5 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)2.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.3 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33	
14	(冷)煮込用スクールハンバーグ	牛肉35.03 豚肉22.69 鶏肉4.54 たまねぎ22.69 パン粉【小麦】9.07 でん粉2.72 粉末状植物性たん白2.27 食塩0.45 ビーフブイヨン調味料0.45 香辛料(黒こしょう)0.09	アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆
14 29	一食ソフトチーズ	ナチュラルチーズ【乳】51.36 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)3.16 ショートニング2.37 乳化剤1.58 酢酸ナトリウム0.57 クエン酸鉄ナトリウム0.2 pH調整剤0.19 グリシン0.12 安定剤(キサンタン)0.12 グリセリン脂肪酸エステル0.01 水40.32	アレルギー表示:乳 *加工助剤・キャリアオーバー・コンタミ等由来:大豆
14	魚肉ソーセージ	魚肉 結着材料(ペースト状小麦たん白 でん粉粉末状大豆たん白) 植物油脂 砂糖 食塩 醸造酢 香味食用油 オニオンエキス 香辛料 かつおエキス 酵母エキス/加工でん粉 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 骨ca 着色料(クチナシ、トマトリコピン) 香辛料抽出物 香料(一部にかに・小麦・さけ・大豆を含む)	アレルギー表示:かに・小麦・さけ・大豆
15	一食ひじきパッパ	ひじき36.1 砂糖14.2 ゴマ12 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)10.8 食塩4.89 みりん4.7 かつお削りぶし3.7 果糖ぶどう糖液糖3.1 醸造酢1.8 赤しそ1.65 あじ削りぶし1.6 かつおぶしエキス1.4 酵母エキス0.9 酵母0.9 しょうゆ(小麦・大豆を含む)0.8 梅酢0.66 クエン酸鉄Na0.8	アレルギー表示:小麦・大豆・ごま ※ひじきは、えび、かにが混入している場合があります。
16 21 28	レトルトまぐろ油漬け(油切り)	まぐろ加工品81 大豆油 12 野菜エキス4.28 食塩 0.34 水 2.38	アレルギー表示:大豆
16	レトルトレッドキドニー	レッドキドニー90.00 食塩0.5 水9.50	
16	(冷)白花豆白いんげん豆ペースト	白花豆 白いんげん豆 水	
16	一食いちごミックスジャム	水あめ53.96 砂糖11.82 いちご18.97 りんご【りんご】9.18 ゲル化剤(ペクチン)0.37 酸味料0.15 水5.55	アレルギー表示:りんご

16	ワイン(白)	輸入ぶどう果汁 輸入ワイン 酸化防止剤	
19	長ひじき	ひじき100	※ひじきは、えび、かにかが混入している場合があります。
19	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	カラフトシシャモ60 パン粉10 小麦粉(打ち粉)5.0 小麦粉(バターミックスに含む)4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉0.41 食塩0.07 水18.2	アレルギー表示:小麦・大豆
19	一食タルタルソース	食用植物油【大豆】57.6 ピクルス21.4 卵【卵】10.6 ぶどう糖果糖液糖3.9 食塩0.5 醸造酢0.1 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 調味料(アミノ酸)0.5 香辛料抽出物 微量 水4.8	アレルギー表示:卵・大豆
20	(冷)ムース	加糖練乳18.38 牛乳10 水あめ7.5 植物油(ヤシ油)5 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 水49.36	アレルギー表示:乳
20	豆板じゃん	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)	
20	コチュジャン	米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー	
21	一食ミルククリーム	食用油脂(パーム油、パーム核油、コーン油、からし油、植物レシチン、大豆油【大豆】)54.77 デキストリン17.5 糖類(砂糖、粉末水あめ)11.77 難消化性デキストリン8.01 ホエイパウダー【乳】3.1 全粉乳【乳】1.51 脱脂粉乳【乳】0.5 食塩0.2 乳化剤【大豆】1.51 炭酸カルシウム0.71 香料【乳】0.42	アレルギー表示:大豆、乳 ※同一ライン:小麦、落花生、ごま、りんご、アーモンド
22	クッキングチーズ	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)【乳】84.2 乳化剤3.1 セルロース0.3 水12.4	アレルギー表示:乳
26 27	(冷)グリーンピース	グリーンピース	
26	醗酵乳	生乳【乳】85.7 脱脂粉乳【乳】2.3 乳酸菌スターター【乳】0.11 水11.89	アレルギー表示:乳
26	みかん缶	温州みかんじょうのう68 砂糖8.1 酸味料(クエン酸)0.1 酵素(ヘスペリジナーゼ)0.02 水23.78	
26	黄桃(角切り)缶	黄桃 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	アレルギー表示:もも
26	カレー粉	ターメリック20 コリアンダー10 クミン10 フェネグreek10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5 その他香辛料35	
26	ローレル	ローリエ	
27	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ【小麦】100	アレルギー表示:小麦

27	一食セミスイートりんごジャム	りんご【りんご】48.68 水あめ28.98 砂糖18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料0.26 酸化防 止剤(V. C)0.05 水2.51	アレルギー表示:りんご
27	チーズパウダー	ナチュラルチーズ【乳】96.4 乳化剤3.6	アレルギー表示:乳
27	オリーブ油	食用オリーブ油100	
27	トマトピューレ	トマト37.5 水62.5	
28	一食焼のり(細切り)	乾のり100	※乾のりは、えび・かに の生息する海域で採取し ています。 ※同一製造ライン:えび・ 小麦・卵・乳・さけ・大豆・ ゼラチン
28	(冷)アセロラゼリー	アセロラ果汁28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消 化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料 0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄 Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料 0.01 カロチノイド色素微量 水38.57	アレルギー表示:りんご
29	レトルト白いんげん豆	いんげんまめ90 食塩0.4 水9.6	
29	(冷)チキンナゲット	鶏肉【鶏肉】39.93 コーンスターチ1.68 パン粉 【小麦】1.68 豚脂【豚肉】2.02 粉末状植物性た ん白【大豆】1.66 しょうゆ【小麦・大豆】0.7 食塩 0.39 チキンスープ【鶏肉】0.22 香辛料0.12 た んぱく加水分解物【小麦】0.03 おろしにんにく 0.02 デキストリン0.01 酵母エキス 微量 揚げ油 (なたね油)4.00 揚げ油(パーム油1.00 なたね 油4.00) ピロリン酸第二鉄0.12 加工でん粉【小 麦】0.08 増粘多糖類0.05 水29.82 <衣> パン粉【小麦】7.12 小麦粉【小麦】4.76 コーン グリッツ3.46 コーンスターチ0.70 食塩0.23 しょ うゆ【小麦・大豆】0.12 香辛料0.08	アレルギー表示:小麦・ 豚肉・鶏肉・大豆

以下の物資は「小麦」が使用されます。

日付	品名	小麦粉100gに対するの配合割合(g)	注意喚起表示
5 7 14 16	パン、小さいパン	脱脂粉乳【乳】 3.0 マーガリン【乳・大豆】 7 砂 糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
21	小さい黒砂糖パン	脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 黒砂 糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 食塩	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
27	小さいキャロットパン	マーガリン【乳・大豆】 10 砂糖 ショートニング 10 食塩 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.1 冷凍にんじん	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆
29	パン(県産小麦粉)	脱脂粉乳【乳】 4.0 ショートニング 7.0 グルテン強化剤【小麦】 2.0 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】 0.15 食塩	アレルギー表示:小麦・ 乳・大豆